



Altrimenti
ALIMENTATION ANTI-GASPI

Une alimentation durable et anti-gaspi pour tous

CONTEXTE



10 MILLIONS DE TONNES DE NOURRITURE CONSOMMABLE JETÉES PAR AN

Selon le Ministère de l'Agriculture, en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année. Au-delà de l'enjeu éthique, social et économique (la perte est évaluée à 16Mds € à l'échelle nationale), le gaspillage alimentaire entraîne un fort impact environnemental.

Cette nourriture non consommée a nécessité la mobilisation de terres cultivables, d'eau, d'énergie et des ressources pour être produite, transportée, conditionnée, cuisinée, puis traitée et détruite, après avoir été jetée.

A l'échelle mondiale, si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre, après les États-Unis et la Chine.



NOTRE PROJET

ALTRIMENTI S'ENGAGE DEPUIS 2016 POUR L'ACCÈS DE TOUTES ET TOUS À UNE ALIMENTATION DURABLE ET ANTI-GASPI

Altrimenti, "autrement" en italien, est né de la volonté de sa fondatrice Samanta Vergati d'apporter une solution innovante, accessible et de qualité au gaspillage alimentaire.

Altrimenti s'engage depuis 2016 pour l'accès de toutes et tous à une alimentation durable et anti-gaspi. L'association agit pour promouvoir la prise de conscience autour des impacts environnementaux, économiques et sociétaux de notre consommation. A partir de produits frais hors circuit et de parties délaissées de fruits et légumes (fanés, tiges, épluchures...), elle met en œuvre des actions de sensibilisation citoyenne visant à la démocratisation des saveurs, à la (re)construction d'une culture alimentaire et à la création de nouveaux liens.

Altrimenti propose des solutions et des astuces créatives et concrètes qui contribuent à la transition écologique et à l'évolution des habitudes alimentaires.

EN QUELQUES CHIFFRES

350 ACTIONS DE SENSIBILISATION

50 BÉNÉVOLES ENGAGÉS

25 TONNES DE PRODUITS FRAIS DÉCLASSÉS RÉCUPÉRÉS ET VALORISÉS LORS DES ACTIONS DE SENSIBILISATION



NOS ACTIONS DE SENSIBILISATION



Dans le cadre de ses missions de sensibilisation à une culture alimentaire durable et anti-gaspi pour tous, Altrimenti propose des animations pédagogiques, conviviales et ludiques porteuses de sens.

A travers ses actions, l'association contribue concrètement à la création de nouvelles habitudes alimentaires plus saines et respectueuses de l'humain et de l'environnement.

Grâce à une cuisine mobile, Altrimenti intervient dans des lieux variés pour venir à la rencontre du plus large éventail de publics.

Nos actions visent à :

- Sensibiliser à l'alimentation durable et à l'impact des modes de consommation sur l'environnement et la santé
- Prévenir et réduire les déchets
- Améliorer la qualité de vie des citoyens
- Démocratiser savoirs et savoir-faire éco-responsables

1. Atelier culinaire : « Rien ne se perd... tout se cuisine »

Un chef cuisinier, expert en alimentation durable, invite les participants à préparer et à déguster des plats originaux et de qualité à base de produits déclassés et de parties délaissées d'aliments (fanés, épiluchures, tiges,...).

La transmission de savoirs et savoir-faire et les échanges autour d'astuces zéro-déchet permettent de découvrir les patrimoines gastronomiques et de réinventer de nouvelles cultures alimentaires.

2. Vélo mixeur : "Bien manger et bouger"

Le vélo mixeur est une activité pédagogique, conviviale et ludique qui sensibilise les participants aux bienfaits d'une alimentation saine et savoureuse. Cette animation est l'occasion de préparer en pédalant jus frais, smoothies et pesto à l'italienne tout en prenant conscience des enjeux liés à l'alimentation durable.

3. Démonstration culinaire anti-gaspi

L'animation sur stand démarre par une introduction à la cuisine zéro-déchet et aux bienfaits de cette démarche. Puis, un chef cuisinier raconte l'histoire des recettes qui seront préparées sur place à partir de produits frais déclassés. Enfin, les animateurs invitent les passants à savourer les préparations réalisées et à échanger autour d'astuces éco-responsables.

4. Atelier « do it yourself »

En complément de ses ateliers culinaires, Altrimenti propose des animations qui visent à sensibiliser les participants à l'impact des déchets sur l'environnement et la santé en réduisant l'utilisation d'objets jetables en cuisine. Les citoyens sont invités à participer à une activité autour d'astuces innovantes telles que la création d'emballages en tissus cirés*, lingettes et sacs à vrac en tissu.

Cet atelier renforce la cohésion sociale et permet des relations plus simples, respectueuses et confortables

*En remplacement du papier sulfurisé et du film plastique

ILS PARLENT DE NOUS

"UNE INITIATIVE ANTI-GASPI QUI DORLOTE NOS PAPILLES, CRÉE DU LIEN SOCIAL ET FAIT DU BIEN À LA PLANÈTE, ON NE PEUT QUE VALIDER!" **LE BONBON**

"APPRENDRE À AIMER LES "PARTIES DÉLAISSÉES", "ABÎMÉES" DES FRUITS ET DES LÉGUMES. A LEUR RENDRE DE LA VALEUR. C'EST VRAI QUE C'EST JOLI.". CHRONIQUE "TERRE D'ACTION", **LIBÉRATION**

"NOUS NOUS DEMANDIONS QUE FAIRE DES FANES DE LA BOTTE DE CAROTTES QUE NOUS AVIONS FORT SIMPLEMENT RÂPÉ POUR UNE SALADE AU CITRON MIEL (...). EN MANQUE D'INSPIRATION ELLES ONT TOUTES FINI À LA POUBELLE (...). C'ÉTAIT SANS COMPTER SUR UNE MERVEILLEUSE RECETTE DE PESTO POUR LAQUELLE LES FANES REMPLACENT LE BASILIQUE. ON AURAIT PU FAIRE COMME LE CONSEILLE ALTRIMENTI (...)." PODCAST "LES NOUVELLES VAGUES", **FRANCE CULTURE**

ILS NOUS FONT CONFIANCE



CONTACT

@ svergati@altrimenti-asso.org

www.altrimenti-asso.org

f altrimenti @ altrimenti.asso

